

## ÓLEO DE CASTANHA DO PARÁ



A Castanha do Pará é originária da região amazônica. A produção é totalmente extrativista e por isto é considerada orgânica e sua coleta é ambientalmente correta. As Castanhas amadurecem no período de chuvas, no inverno amazonense, que vai de dezembro a março, com possíveis variações. As Amêndoas da Castanha, como são conhecidas suas sementes, possuem elevado valor calórico além de possuírem cálcio, fósforo, magnésio, potássio, cobre, vitamina A, B1, B2 e C.

**OUTRAS DENOMINAÇÕES:** Óleo de Castanha do Brasil, Óleo de Castanha da Amazônia, Óleo de Castanha.

**FAMÍLIA DA PLANTA:** Lecythidaceae.

**NOME BOTÂNICO DA PLANTA:** Bertholletia excelsia ou excelsa, Nobilis.

**DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS:** Brazil Nut Oil, Huile de Noix du Brasil, Aceite de Nuez de Brasil, Noce Del Brasile, entre outras.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (50°C / 20°C)	g/cm <sup>3</sup>	0,910 - 0,912
Iodo	g I <sub>2</sub> /100g	97 - 106
Saponificação	mg KOH/g	192 - 202
Matéria Insaponificável	%	<1%

Valores de Referência: *Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats, and Waxes - AOCS.*

O Óleo de Castanha do Pará é obtido por processo de prensagem a frio de onde se obtém um óleo fino e valioso de altíssima qualidade e elevado valor comercial. Apresenta-se como um óleo de cor amarelo claro, odor e sabor característicos.

O Óleo de Castanha do Pará apresenta propriedades emolientes, hidratantes e lubrificantes, além de ser um excelente óleo de mesa, substituindo o azeite de oliva. Este óleo é uma excelente fonte nutricional devido ao alto teor de proteínas, lipídios e vitaminas, além de apresentar vários ácidos graxos essenciais em sua composição.

A produção de Castanha do Pará e seus derivados como o Óleo, apresenta grande importância econômica para a região amazônica, pois o extrativismo proporciona melhores condições de sobrevivência além de ajudar a preservar a floresta.